

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのぼの編集部

月刊

お菓子のある楽しい毎日

セキト公式ホームページ

店休日等の正式情報は「各種グルメサイト」他ではなく、右記QRコードを読み取りご確認ください。



毎月セキト
きさばあちゃんの日

- 地方発送はできません。
- 製造数量・販売日が限定の品となります。ご予約をお勧め致します。

セキトの創業者「関戸キサ」の誕生日(大正4年3月7日)である「七日」をイベントにしました。“おいしくて新しい味”を、また“思い出せる懐かしい味”を…月ごとに変わるお菓子を『毎月七日』に販売します。

11月6日(月)、7日(火)の2日間限定販売致します。

'23 11月号

vol.270

ほのぼの便り



市内配達・地方発送 受付は…

9:00~17:00の間で

(ご希望出荷日の2、3日前にご予約頂きますようお願い致します)

お店【作りたて工場直結】
8:30~18:00

能代市字下内崎 63-13
TEL. 0185-54-3131
FAX. 0185-54-2433

令和5年11月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

● 店休日

● 毎月七日
きさばあちゃんの日

季節の行事や特別商品の販売日等は、右記【お知らせ】をご確認ください。

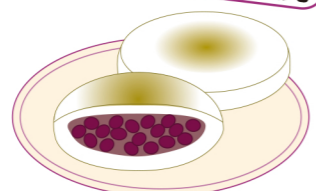
セキト創業の味「おやき」は秋から春にかけて販売する“季節商品”です。今季は現在販売中ですが、翌年3月中旬で終売となる予定です。

今月のイチオシ!

おやき

1個 170円

秋~春先までの季節販売



高温多湿・直射日光を避け

消費期限：1日間

ご遠方の方にはこちら!

CAS おやき

地方発送専用商品

5個入~
1,050円~

凍結機械【CAS®】を使い、出来たて「おやき」を冷凍してご発送できます。

お知らせ

セキトの「ソフトクリーム」は春から秋にかけて販売する“季節商品”です。この秋は間もなく終売の予定です。(材料の在庫状況により、日にちは確定できません)

◆「ソフトクリーム」は現在「バニラ・コーヒー・ミックス」のお味を販売しております。「ソフトクリーム使用の2品」の「志んこパフェ」と「コーヒーフロート」は、「ソフトクリーム」と「組合わせる商品」の両方の在庫がある時のみ販売可能です。どちらかが売切れの場合はお作りできません。

◆10月29日(日)は「のしろいち」が能代駅前~島町にかけて開催されます。歩行者天国の会場で「おやき」や「志んこ」、「おしるこ」等を出張販売予定です。

◆31日(火)は「ハロウィン」です。これに合わせて27日(金)~31日(火)まで「秋の収穫祭」を開催致します。

◆11月3日(金・祝)~5日(日)は「全日本社会人0-40/0-50バスケットボール選手権大会」が能代市総合体育館で開催されます。体育館2階で「バスケの街シリーズ商品」の他、「おやき」や「志んこ」を出張販売予定です。

◆「クリスマスケーキ」のご予約受付がもうすぐスタート致します。ご予約受付後の「変更」はお渡し間違いの原因になるため、ご遠慮頂いております。スケジュールの調整をしてからご予約くださいますようお願い致します。

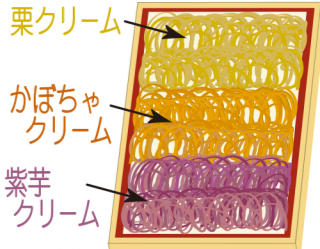
◆限定のお菓子や店休日等の情報、地域のイベント等の情報を、公式HP以外にFacebookにも投稿しています。ご来店の前等「お菓子のセキト」で検索・フォローください。

想いつれこれ

“山”で熊の被害が聞かれた昨年とは違い、今年は能代市内の市街地に出没し、近隣の学校や公共施設での活動が制限される事態が起こっています。ステディベアやプ●さん等の“かわいいくまん”は大好きですが、冬眠前の野性の熊は人間を殺傷する生き物。北海道や秋田県南の自治体へは、他の地方で生活する人から「駆除はかわいそう」との意見が届いているそうです。一方、増えすぎた熊を減らすことが人の命や生活、生態系の保全のために必要なアクションという考えも…。色々な考えがあると思いますが、困っている人に寄り添える優しい社会だといいいですね。

芋・栗・かぼちゃの3色弁当 800円

ふんわり「スポンジ」を弁当折りに敷いて、「紫芋」と「栗」と「かぼちゃ」の「特製クリーム」をたっぷり彩り良く絞りました。“弁当風”の欲張りケーキです。



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限：1日

昨年は早い時間に売切れました。ぜひご予約を!

お菓子作りの道具達

“銅”なのに焼き物専用!?「平鍋」

和菓子作りに欠かせない道具の一つ『平鍋(ひらなべ)』とは、厚さが8mm前後の“銅製”または“鉄製”の平らな板状の鉄板です。『鍋』とは言いますが煮炊きは出来ず、焼き物専用の道具で別称では『一文字鍋』とも言います。使用には別に“平鍋火床”が必要で、電気やガスの熱源を使用します。オーブンを使わずに生地を焼いて作る和菓子を“平鍋菓子”と言い、お馴染みの商品には「どら焼」や「桜餅」等があります。熱伝導が良い“銅製”の『平鍋』は「どら焼(の皮)」はふっくらと、「桜餅(の皮)」は乾燥させずに薄く焼き上げる事ができます。セキトにとって『平鍋』は、創業から作り続けている「おやき」を焼くために欠かせない道具なので、手入れをしながら大切に使っています!



今月号の「お菓子作りの道具達」担当は…
営業部 バイパス店の はかまたです。

【お題「いつかは行きたいあの場所・観たい景色!!」】
まるで“異世界”!!描かれた絵画のような景色の「カッパドキア」(トルコ)が憧れの場所です。奇岩や遺跡の世界遺産を、気球に乗って眺める“空中散歩”は絶景だろうなあ。

